Le Ricette di Max

Ingredienti x due:
Pasta mezze penne o fusilli gr.120
10 gamberi sgusciati medi (si possono usare anche i gamberetti)
Una bella zucchina
½ confezione di Philadelphia
Un cucchiaino di curcuma
Aglio e peperoncino in polvere a piacere (la punta di un coltello)
Un cucchiaio d'acqua, uno di olio extra vergine, sale.

PASTA GAMBERI E ZUCCHINE

Questo primo sfizioso e mediterraneo, facile e veloce, risolve il pranzo.

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua della pasta con sale e un cucchiaino di curcuma.
Mettere la parte di Philadelphia in una terrina con un po' di acqua, olio e sale. Lavorarlo al cucchiaio fino a che non diventa una crema..
Tagliare alla julienne la zucchina e metterla in una pentola con i gamberi (ancora surgelati), l'aglio e il peperoncino e un cucchiaio d'acqua, coprire e cuocere a fuoco basso.
Buttare la pasta e cuocere un minuto meno del tempo necessario.
Scongelati i gamberi, togliere il coperchio e continuare la cottura con fuoco medio affinché si riduca il liquido di cottura.
Prima di scolare la pasta, aggiungere il Philadelphia e amalgamare bene.
Aggiungere la pasta, diventata gialla grazie alla curcuma, facendola saltare e unendola bene al sugo, per il tempo residuo di cottura.

Il piatto si presenta cremoso, non asciutto, e invitante con profumi mediterranei. Servire con vino bianco fresco, scusate ma noi siamo devoti al prosecco, ma un Bianco di Custoza Riserva o una Ribolla Gialla (anche spumantizzata) vanno benissimo.
Buon appetito!

Le Ricette di Max

CREMA GOLOSA